

ТАНИНЫ



PREMIUM®

LIMOUSIN SPECIAL SG

ГРАНУЛИРОВАННЫЙ ПРОДУКТ НА ОСНОВЕ
ТАНИНА ДЛЯ ЭНОЛОГИЧЕСКОГО
ИСПОЛЬЗОВАНИЯ

СОСТАВ



Гранулированный продукт, полученный из престижного танина. Сырье произведено из древесины лимузенского дуба с помощью эксклюзивного процесса экстракции водно-спиртовым раствором с последующей сушкой и обжаркой.

ХАРАКТЕРИСТИКИ



PREMIUM® LIMOUSIN SPECIAL SG получают с помощью процесса медленной экстракции танина, содержащегося в древесине дуба, с использованием воды и спирта. Это позволяет извлечь преимущественно полифенольные вещества с неагрессивными органолептическими характеристиками, аналогичными тем, которые извлекаются на этапе повторного выдерживания в деревянных бочках. Последующая обжарка приводит к образованию катаболитов пиролиза, идентичных тем, которые образуются при термической обработке остовов бочек.

Другой важной характеристикой продукта является наличие веществ из лигнина, гидролиз и преобразование которых способствует появлению сладкого аромата, продлевающего срок службы продукта и обеспечивающего более высокую устойчивость к окислению. Он придает винам большую ароматическую сложность и более полное тело. Качественные характеристики гарантируются аналитическим контролем, которому подвергается продукт, и который должен соответствовать всем параметрам, предусмотренным Codex Œnologique International. PREMIUM® LIMOUSIN SPECIAL SG проходит специальную обработку под названием "инстантинизация", которая делает его быстро растворимым в воде с сохранением ценных органолептических свойств.

ПРИМЕНЕНИЕ



PREMIUM® LIMOUSIN SPECIAL SG может использоваться для обработки красных, розовых, белых вин и других дистиллированных продуктов. В винах PREMIUM® LIMOUSIN SPECIAL SG можно использовать даже на стадии выдержки продукта, особенно если она происходит в старых деревянных бочках, которые уже не способны давать танины; что также обеспечит эффективную стабилизацию цвета.

PREMIUM® LIMOUSIN SPECIAL может также использоваться на этапах обработки белых и красных вин; в этом случае рекомендуется использовать PREMIUM® LIMOUSIN SPECIAL SG перед осветляющей фильтрацией и на винах с хорошей белковой стабильностью. Отлично подходит в качестве окислительно-восстановительного регулятора в игристых винах. Тем не менее, рекомендуется проводить тесты с использованием различных количеств танина для определения его органолептического взаимодействия с продуктом.

При использовании PREMIUM® LIMOUSIN SPECIAL SG соблюдайте соответствующие действующие законодательные нормы.

ТАНИНЫ



PREMIUM®

LIMOUSIN SPECIAL SG

ГРАНУЛИРОВАННЫЙ ПРОДУКТ НА ОСНОВЕ
ТАНИНА ДЛЯ ЭНОЛОГИЧЕСКОГО
ИСПОЛЬЗОВАНИЯ

ИНСТРУКЦИЯ ПО ПРИМЕНЕНИЮ



Растворите необходимое количество PREMIUM® LIMOUSIN SPECIAL SG в 10 частях воды (он легко растворим) и добавьте в обрабатываемый продукт; не используйте металлические предметы или воду с высоким содержанием кальция. Рекомендуется использовать PREMIUM® LIMOUSIN SPECIAL SG не менее чем за 10 дней до следующей обработки. В обоих случаях, во избежание выпадения танинно-белкового осадка, проверьте стабильность белка в вине.

ДОЗИРОВКА



От 1 до 15 г/гл для красных вин;
От 1 до 5 г/гл для белых, розовых и игристых вин;
От 5 до 40 г/гл для дистиллированных продуктов.

УПАКОВКА



Полиламинированные пакеты по 500г.

ХРАНЕНИЕ



Храните в сухом прохладном месте. Плотно закрывайте открытые упаковки.

БЕЗОПАСНОСТЬ



В соответствии с действующими европейскими нормами классифицируется как неопасный.